

## 設計実技

次の設計条件に基づき改善プラン図及び機器表を作成し、厨房計画の意図を記入せよ。

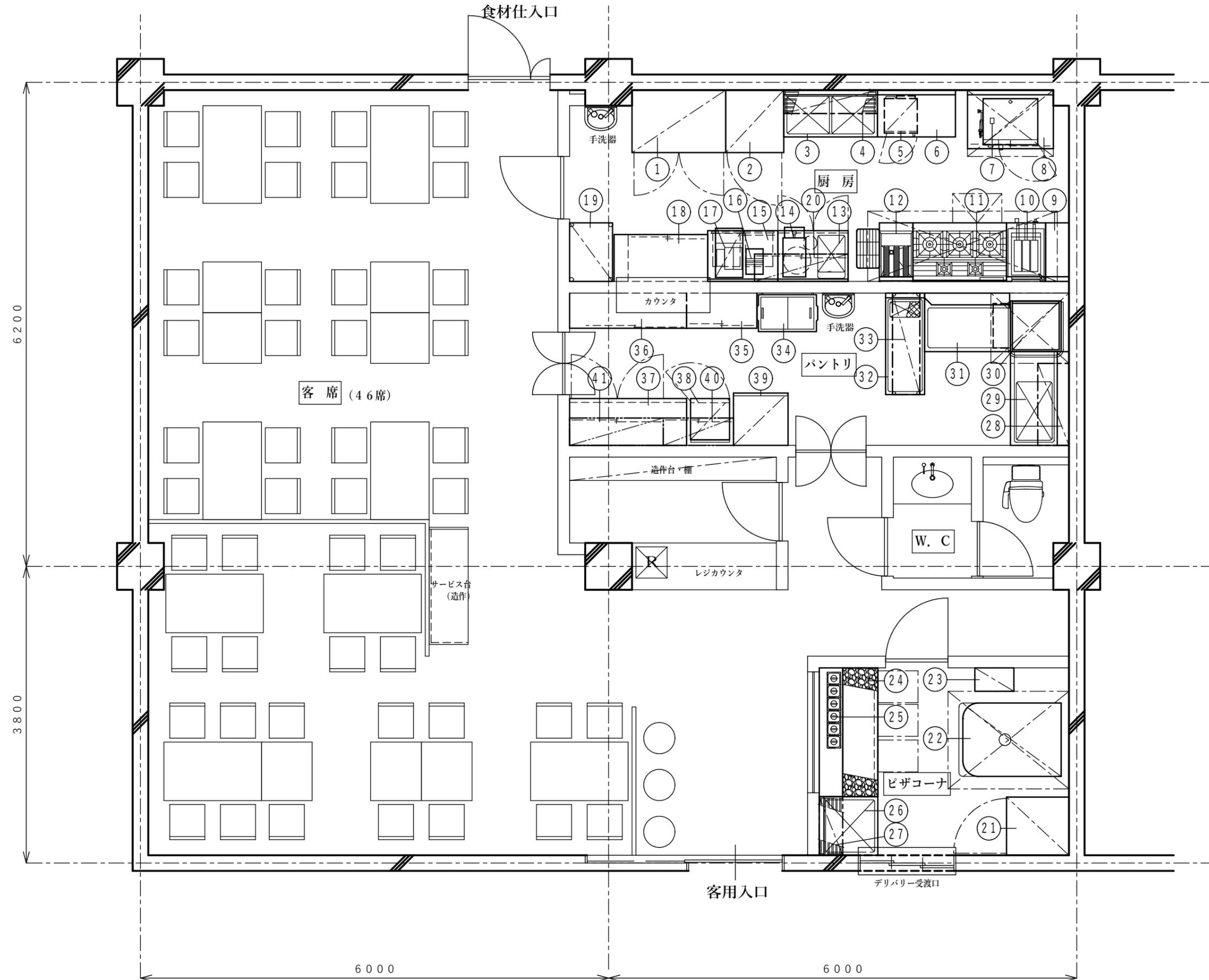
別紙の店舗平面図は、接道した飲食ビル 1Fにある 46～56 席を持つイタリア料理店の店舗全体図である。

1. 検討プランで不適切な個所を箇条書きで解答せよ。(解答用紙・その 3)
2. 厨房の位置、機器・客席のレイアウト、その他につき検討プランにとらわれることなく、最適な厨房・店舗を計画せよ。(解答用紙・その 2、その 3)  
なお、以下の要件に留意すること。

- ① 作図の縮尺は 1/50 とする。
- ② 食材仕入口及び客用入口を、図中に指定した範囲内に設定すること。(範囲内であれば自由に設定可)
- ③ 事務室・更衣休憩室は別にあるものとする。但し図示しても構わない。
- ④ 間仕切壁、カウンター、ドアは自由に追加してよい。(材質は不燃材とみなす)
- ⑤ 給湯はセントラル方式とする。
- ⑥ 衛生対策を考慮すること。
- ⑦ 飲食用の客席(テーブル・椅子等)を記入すること。
- ⑧ 平面図にはフード以外のシンボルマークは不要とする。
- ⑨ 機器表のフード欄には、フードを使用するものには○印、グリスフィルタの必要な箇所には◎印を記入すること。
- ⑩ ガス種は 13A とする。
- ⑪ 排水溝及びグリストラップの位置表示は不要とする。
- ⑫ トイレを厨房若しくは調理室壁面に隣接した個所に設置すること。
- ⑬ デリバリー用受渡口を設けること。但し客用入口と同列壁面で、来店客の邪魔にならない箇所に設置すること。
- ⑭ コロナ禍の為、全メニューのテイクアウトに対応出来る形とすること。

下記の検討プランで不適切な個所を改善し、改善プランを解答用紙（その2）に、機器表及び不適切箇所、厨房計画の意図を解答用紙（その3）に記入せよ。

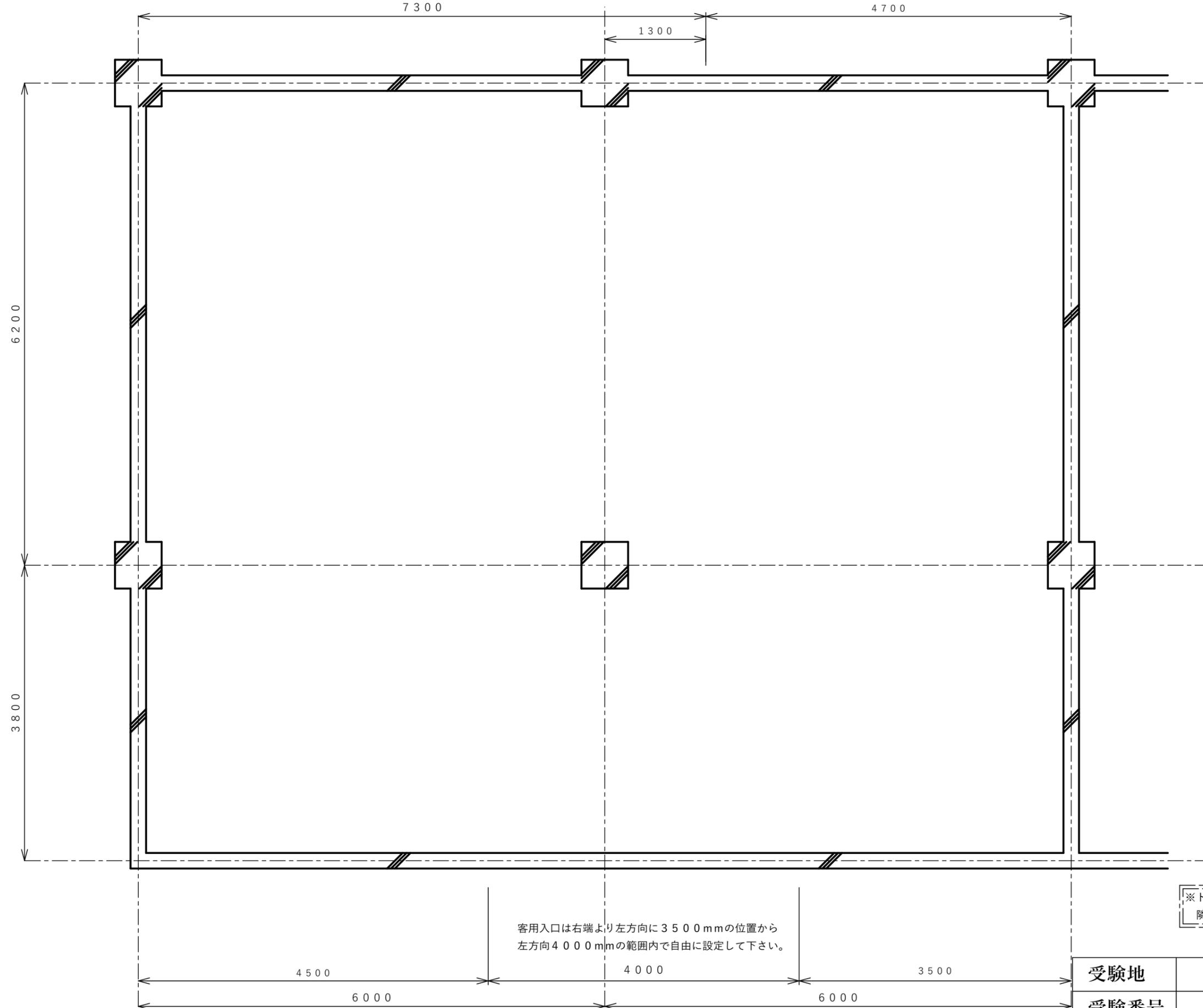
S = 1 : 5 0





食材仕入口は左端より右方向7300mmの範囲内で自由に設定して下さい。

S = 1 : 50

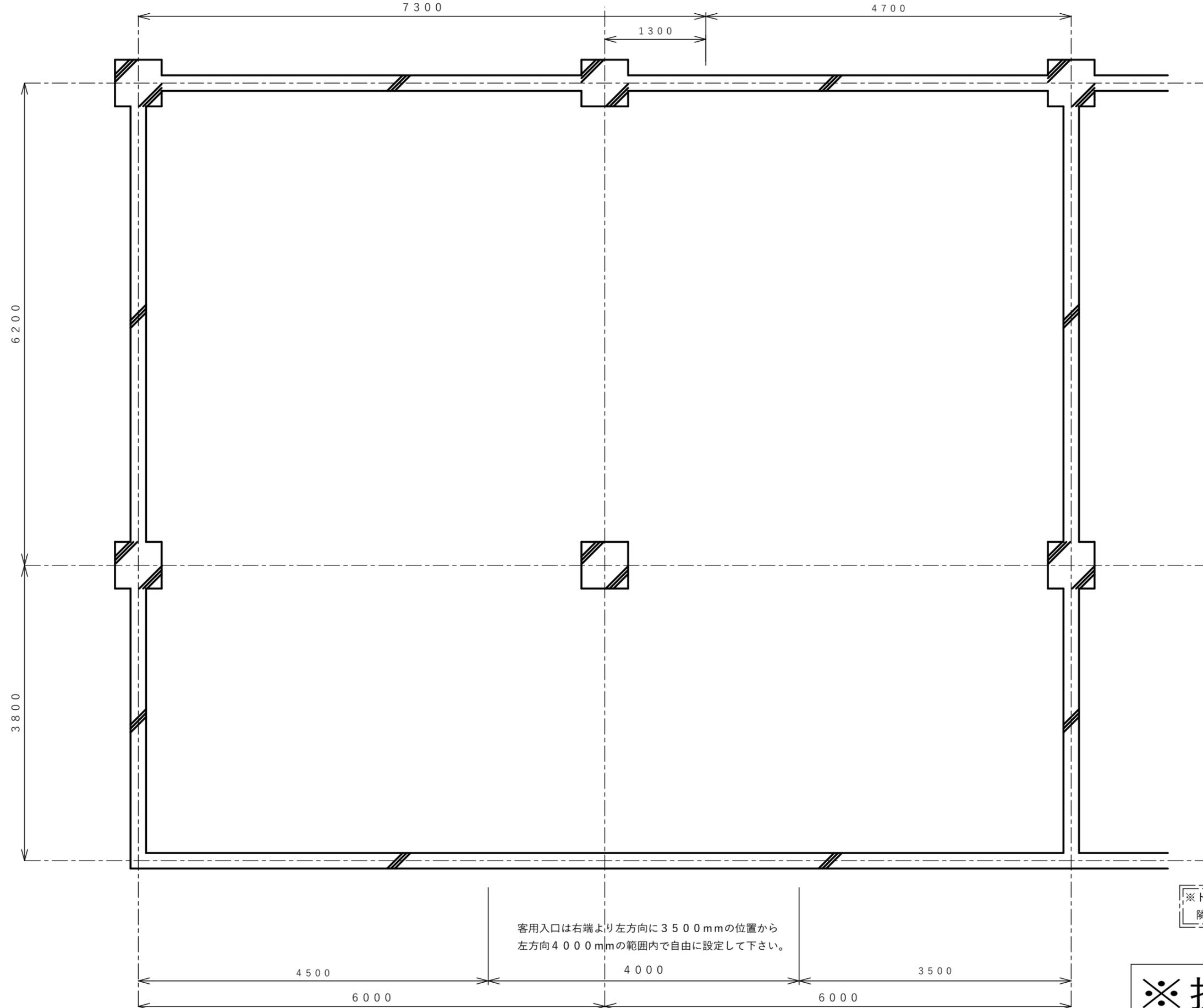


※トイレは厨房など調理エリア壁面と隣接する箇所に自由に設定して下さい。

|      |  |
|------|--|
| 受験地  |  |
| 受験番号 |  |

食材仕入口は左端より右方向7300mmの範囲内で自由に設定して下さい。

S = 1 : 50



※提出不要



